山林經濟 六

Carpentier

增補山林經濟卷之九目錄

治膳 下

救荒

增補山林經濟卷之九

治膳 下

魚品類○魚品極多而姑錄其佳品爲治法焉○洗魚法魚之有涎者滴生油數點則便無涎○煮魚法先以醬水下釜待沸滾始下魚尾○烹魚時入酒少許則骨爛如粉矣又方鳳仙花子投魚同煮則骨軟矣○第二米泔和鹽煮魚味美○造膾芥法黃芥子新出水浸四五日置溫處則水面自然起鈴即漉出晒乾收之此芥不可作種又方芥子淘去沙石日晒夜露四五日後收之則無苦味矣赤芥不佳必取黃芥一合許則投入白米半匙同擣作末篩去滓以末盛砂椀中滴冷水作泥要極稠以匙攪之

以口噓入氣待出辣氣即以其椀覆於濕地上少頃取起和醋醬要適其味用篩漉汁少加蜜氣或少加芝麻汁則烈性少減矣欲不以口噓氣將泥芥向火上熏乞時亦生辣氣若用汁而尚有餘者納瓶中密封口則久留十餘日味亦不變矣切勿透風恐致味苦矣○膾生魚法取可膾魚去皮骨只以白肉薄切攤自紙上晾乞時用利刀細切如絲薄布砂楪中另用薑蔥各半許細切作絲置膾楪之中又以炒黑甘醬棗子大亦置薑蔥傍以鍾子盛芥汁供之若夏月則以膾楪安氷盤上而進之○酒麯魚法淨洗大魚切作手掌大用塩二兩神麯末四兩好常麯亦可用椒百粒葱一握酒二升拌匀密封冬七日夏一宿可食○炙

魚法以長串從魚口揷入仍以串斜揷爐邊照遠火頻轉取熟則魚汁從魚口自出其魚味美○造槐子湯法大魚去皮骨取肉細剁肥牛猪或雉鷄肉亦細剁合椒薑蒜葱眞油等物料爲丸栗子大中藏栢子仁一箇醬與水調鹹淡沸之取鷄卵或菉末爲衣焯過食之○鯉冬月宜食氷後尤好春月食之動風不可食且絶大者切勿食之○烹法取鯉尙活即懸之而割其尾滴去血則無臭又剖腹見之則有兩血絡夾脊而下以刀剔去之腹以刀横刺其腦去黄汁則亦無臭切勿批去鱗切作塊要大不宜小釜中下水多待滚納魚合盖爛烹見水縮三分之二另用味好甘醬添水篩下取汁灌釜中加灌酸濁酒一鉢如無

醇酒亦好即更煮之養熟一炊時則其汁凝如稀粥取出候冷食之○又法治鯉如上法釜中多下水又下清酒一鉢投鯉爛烹見水幾盡縮取出候冷另用醋醬點食之佳兩法皆加薑葱等料於烹半熟時則好鯉如有卵亦入於烹半熟之時可也○料骨鯉法鯉魚洗淨勿切碎鹽醃得所魚腹內納細物料椒薑葱絲鍋內着水入酒半盞放下魚鋪猪膂三錢蓋定勿走氣慢火養半日或一夜放冷置盤中其骨如粉○酒鯉脯法臘月取大鯉如法治淨以布拭乾每箇鹽一兩葱薑絲川椒各少許和好酒同醃冷酒浸過魚一寸逐日翻動候滋味透取出晒乾削食○鯔魚俗稱秀魚此魚甚益人湯膾炙及鹽藏無所不宜○魚饅

頭法勿論牛猪雉鷄肉烹熟爛剁薑葱椒菌蕈石耳等物料擣
細和合量宜加油醬炒出取大鯔魚切作薄片如手掌大以前
物料團如栗子用魚片包之成松餅樣衣以菉末謹手下滚湯
中待熟取出候冷澆以醋醬散栢子仁供之他魚亦用之而終
不如此魚之美也○乾鯔卵法周卵糝塩待入安於箔上晒之
而晒太烈則皮析矣須先以香油頻塗頻轉晒之或有多加塩
作乾鹹不可食者以第二米泔水浸退塩數日更晒纔乾食之
佳○鯔魚膾作膾作炙並佳俗稱道里○凡鯔魚自八月至明
年二月可食餘月不可○鱸魚春秋味絶美夏月太肥膩味反
不佳○道味魚滋味在頭秋味勝春夏並薄作羹佳○廣魚只

宜湯炙不可膾○洪魚春月杜鵑花時不可食湯水洗去涎切作片甘醬汁蒸煮食之白汁操和汁中好○訥魚누치湯炙膾佳但多利骨如眞魚○鱖魚即錦鱗魚소가리爲膾炙上品羹亦佳○銀口魚生魚加塩即炙味絶美膾羹亦佳○大口魚汁及白汁醬味美肉味淡可食冬月半乾者極好○眞魚味美爲上品但多利骨不可放心食之○去骨法取眞魚治淨以刀橫切長可二寸許以其片立於俎上而要倒立另用布巾或紵巾持兩頭緊壓肉片之頭則其細骨自然脫出於布外矣即一一鑷去後治作膳則利骨必減○又法淨治切作大片下鍋多灌水爛烹取出接置竹篩上按取篩下肉以手捻作片用菉末爲衣還投前

汁中加油醬薑葱等物料再烹食之則旣無一刺甚好○作蒸
法其物料與魚饅頭同取眞魚切作大片去其腹中物以物料
塡滿之下鍋加酒水相半油醬適宜以慢火半日養熟臨食略
和眞末少許再滾數沸食之○鰣魚即蒂魚切膾爲上品炙亦味
美而但多骨作羹不宜○蘇魚湯炙皆美作膾則味似勝於鰣
魚端午後沈鹽冬間加醋食之好○青魚北産皮厚有膻臭不
美南産宜炙或半乾食甚美西産作羹極美凄炙取生者加鹽
即炙於烈火上美若加鹽稍久反不美矣○沈鹽法取青魚層
層灑鹽置於箔上以席覆之經宿則魚汁盡下矣即納甕中而
魚與鹽層層隔下至六月可食經年又佳○鮸魚即民魚湯炙皆

無味其腹可膾加鹽作乾好其卵亦以鹽乾食佳○石首魚湯炙皆好加鹽完乾味勝於裂乾其卵醢亦可食湯石魚時屈其腰緊之則肉不碎○黄石首魚出忠淸道湯炙味皆絶美○鯽魚蒸法完大鯽去鱗從背脊上以刀裂開取去腸肚另造物料如魚饅頭法塡納腹中以適好醋一二匙魚口中納白礬一小片以蒜末糝劃開處令粘之以線縛合之釜中以灌水慢火養熟油醬量宜下之以和眞末既熟並汁置楪中散完栢子仁鷄卵花而供之○炙鯽法盛熾爐炭以薄灰覆之洗淨魚不去鱗就炭上炙之待其鱗焦起以冷水頻頻塗之則焦起之鱗復舒矣塗水不已其鱗起而舒者凡五六次然後始塗油醬而以羽

根鍼之務令盡入待爛熟食之臨食以筋挾而推下則魚鱗即自脫去無餘其味自別矣○鮎魚江通海處有之長可數尺渾身黃膩味甚美以甘醬汁煮之○河豚血與卵有大毒誤食必殺人人無不知而貪一時之滋味往往遘毒良可慨夫○蒸法取河豚剝開其腹見縱橫血絡以刀尖刻去不留半絲許又細細擣去脊間血切勿傷肉理以白礬一小塊下鍋肉多添油入焯過芹及羊蹄葉醬水要淡白卵本無毒味絕佳古稱西子乳收入魚腹肉以絲縛之用慢火煮熟一二時食之此湯雖冷而不醒味尤奇紫蝦鹽善解河豚毒○又方但切取河豚白肉作膾香油炒煎取出而作湯則萬無一失味亦絕美物料同上○

白魚冬月味佳先以醬水下肉烹良久取魚以鷄卵爲衣投肉汁滾過食之加物料一方細切薑葱納之◯魴魚並卵鰱魚松魚明太魚並卵銀魚도로목鰈魚並卵大八梢魚並産東北海皆佳品湯炙及鹽無所不可矣◯大八梢魚刀切栗子大熱釜中添油酒急手炒至五六分熟取出另用油醬水及物料待滾投魚過若干沸食之一方用芝麻汁供之味佳作炙亦可食乾者不過削而啖之即文魚◯箭魚出西南海湯炙膾皆絕佳◯古刀魚湯炙膾及作鹽魚無所不可美味◯小八梢魚即絡蹄油醬水作羹法同大八梢魚其腦加油醬薑葱飯工蒸食亦好◯烏賊魚取出白肉切炒作羹法上同亦可以芝麻汁供之◯鰒魚乾則削食生

則醋醬作膾或作熟或切如骰子様就本甲中添醬煮或作炙或濕潤乾者薄作片包完栢子仁如月餅様或同沉紫蝦醢中或半熟食之無不佳美乾大鰒多鹹只可退盐烹食小中鰒色黄味淡者方佳○昔有孝婦恨其舅年老無齒不能啗鰒取鰒晒極乾以齒銼作屑用板刻成鰒様以屑漬濕印出於板中而供之食之軟如豆腐而鰒味自如矣取乾鰒安於鐵砧上以鐵鎚打之待薄如紙老人亦可啗○海螺取肉治之略同生鰒而味亦佳○淡菜即紅蛤白肉為雌美紅肉為雄次之生者羹之可食作醢經年味美益人尤益婦人○海蔘取生者去屎水沉數日退鹹切作膾澆醋宜下酒○蒸法生者可蒸乾者則釜中多下水爛烹取出淨治其腹内

訖石上滴水磨按良久又淨洗另用熟肉類豆腐薑葱椒等物料相合爛搗添油醬炒出塡納海蔘腹中以線縛定衣以卵汁煮蓋添油煎出謂之海蔘煎（法雖如此石上磨按卽添油炒出始塡納物料）委作蒸如上法磨出不必油炒釜中下醬水同煮又以物料餘者和眞末少許及鷄卵而調之旣熟置楪中散鷄卵絲及完栢子仁供之又作菜法切如小指大鯔魚或道味魚切亦如之又葱白勿劈切亦上法菊葉摘嫩者四味皆拌菉末湯水焯出俟冷洗醋醬散栢子仁供之○大蛤取肉洗淨淅切其舌作膾醋醬加薑葱供之或取肉去柔切盛本甲添油醬加物料炙食或熟鍋滴油急炒次下醬水物料作羹供之或乾肉則細切加油醬水飯上

蒸食好或取肉治淨每肉一斗加鹽三升層層隔布納甕中堅
封口埋地中經年後食之則美○作食醢法取大蛤肉去屎治
淨以米泔水百洗又以粗布絞去水攤乾風處另用粳米飯麥
芽末及去目完川椒如常法釀納缸中暑月四日涼節五六日
冬月或十日方熟食之蛤肉色赤然後可用(此是延安法法雖如此而納缸之時
少加油鹽可也)○黃蛤(모시조개)二月間取生蛤連甲下鍋少添水煮之至
八分熟食之若過熟至肉自落食之不宜其汁能下氣定胃故
甚好下酒汁味之好不好專在於添水烹之得宜與否也○石
花早春及秋冬可食以醋醬作膾則佳而性太冷或蒸於飯上
和鹽即食佳尤宜佳於同煮豆腐羹中或治去碎甲少和鹽置

温房數日加蠻椒食之◯大壯蠣굴[illegible] 굴取肉作串以油醬炙食
之則絶美石花沈菜法見下補遺石花煎法並見下◯煮石花軟泡法造泡不堅豎
則軟切作小片每一串揷三四箇白蝦醢汁和水入煮器以布
加其上使鹽水透出倒浸串於其中而煮之待其少熟取出别
以石花入於汁而煮之爛搗生薑和汁以食極軟味絶佳◯沉
陳石花醢法四月芍藥花正發時石花方含卵矣就此時衆手
多採以海水洗淨切勿犯淡水氣蛆生難禁取石花接置箔上
待去盡水氣即納泥甕中而每石花一斗加鹽七升滿卒層層
隔鋪蒲至甕口以油紙堅封安甕於不照日之廊下周年而食
之佳鹽升若減入則至明春已盡成水矣另用鯔魚石首魚藕

魚之類去鱗及腸肚與頭拭晒良久待去水氣同納於石花尾
中塩已熟取出其魚以刀切如兩栗子大與石花醢相交合則
魚骨皆已軟爛味皆甚佳尤宜於同水茄子食之凡沉此醢七
八月以前切勿翻動恐生蛆虫也其汁煮煉多則色味即好清
醬○洗醬時納石花則好○土花(即蟶也 가리맛)治淨先炒熱鍋次下
油醬水作羹佳又洗醢佳又加於菉豆泡滓作羹宜○蝦大蝦
蒸晒食之佳中蝦晒日取肉作末袋盛納醬甕絕美甚宜秋葵羹
中又油醬炒過晒乾食細蝦洗醢好其醢汁作魚肉羹皆佳而
尤宜於猪肉及豆腐羹○紫蝦只可沉醢其法先用生鰒小螺
青苽蘿蔔根(四破可也)多塩貯之待紫蝦時取前四味以退去塩(略留)

醎氣紫蝦亦依常法加鹽四味作醬隔下甕中訖以油紙堅封甕口埋地中用盆蓋定又以塩灰縫甕口邊埋之以防虫蟻亦防雨濕經久食之尤佳○蟹養法秋間多捉蟹無論雌雄盛以竹筐懸置暴流或急灘餵以稻穗則春來甚肥黃膏白肪珍美無比○淮南藏蟹法凡一器數十蟹以皂莢半挺置其中則可經歲矣○糟蟹法九月揀蟹三十箇去尖淨拭乾糟五斤鹽二斤醋酒各半升交沉七日熟留至明春○酒蟹法九月揀肥者十箇淨洗用稀篾籃盛之懸當風處半日或一日以乾為度用炒鹽一斤四兩明礬末一兩五錢好酒五升同拌勻浸蟹良久取出每蟹一箇揭開臍納花椒一粒用磁缸收貯更用花椒糝其

上以紙包缸口上放韶粉一粒如小豆大仍將箬葉札縛封固
或用好酒同臘糟五斤拌鹽製造其味亦佳〇醬醋蠏法揀大
蠏以麻皮札定入於温煖鍋內令吐出涎沫取出每斤用鹽七
錢半醋酒各半升香油二兩葱白五握炒作熟葱油醬半兩椒
末一錢同拌匀將蠏排在淨器內傾入酒醋浸之器底下先安
皂角一寸許半月可食〇醬蠏法大蠏揀一百箇洗淨控乾逐
箇臍內滿填鹽用線縛定仰疊入磁器中以法醬二斤椒末二
兩好酒一斗拌匀澆浸令過蠏一指酒少再添密封泥固冬二
十日可食〇鹽湯蠏法鹽湯煮煉令極鹹放冷入缸以生蠏洗
淨拭乾納於冷湯中而要使湯高於蠏仍入川椒塞以樻葉又

以木枝交撐明日傾出塩湯再煉灌之封又如前待熟取用久留不壞○醬蠏俗法甘清醬一斗加塩一升許牛肉一大塊同下釜中煉至極醎如紫様汁然後取出盆中去牛肉不用以霜後大蟹五十箇洗淨拭乾（蟹要活者若死者則腐傷不可食）下醬盆中而醬委放冷沉之過二日後傾出醬水再煉灌之而蟹必仰疊排下投入去目完川椒又以好蜜數合灌之堅封過五六日後可食留至明春又不壞此方妙甚○凡蟹醯味變必入蜜則復作佳味矣又況蟹以燈照之則沙故夜或取出不許照燈○蟹羹法生蟹不拘多小揭甲刮出黃紫膏貯別器其餘並骨甲肉以刀刃刀背爛搗成泥接置篩上接取汁同前黃紫膏交合另用蔓

菁莖焯過沸湯取起切三分許納冕中醬水方沸之中旋以蟹汁下之以匙急攪之令不團作塊子待熟糁胡椒等物料而食之此羹中加肉品尤美○蟹炙法生蟹擣取汁篩下如上法加薑葱胡椒等物料及或加鷄子清黄少入菉末或真麵諸味調和另取竹筒破開復合以繩縛定取蟹汁從筒一頭推納仍塞其口投沸湯中待熟取出以刀隨意割切如散炙様作串塗油醬大工炙之味絶美○蟹煎法剥下甲去屎囊留膏兩邊脚亦留膏只去脚上麁皆略洒盐拌菉末就冕盖上添油煎之○凡蟹為佐酒上品故古人重之焉一蟹之膏不滿一匙而至味存於其中或有豪富家只取蟹膏盈缸作醢者大非惜福之道也

造酒諸法○造麯吉日辛未乙未庚子又除滿開成日忌六甲句蛀日○三伏中合麯不生虫初伏後最佳中伏後末伏前次之○木日造麯則酸每朔造麯吉日見釀酒○凡酒味之厚薄專在於造麯之善不善矣小麥不拘多少淘去沙石及浮水者晒乾磨擣率麥一斗取麪二升爲准留麯先浸菉豆取汁取辣蓼與菉豆汁和造日未出時捜麯欲剛量是日人力可踏而捜之不可既捜而經宿也踏欲極堅每圓用蓮葉蒼耳葉寄裹懸當風通冷處十月收之凡造麯良好全在於剛捜堅踏若不剛捜雖欲堅踏猥瀆而出若不堅踏麯力頓失不能殺米○俗法麯機內布布袱袱內布草麻葉始下捜麩又其上布葉卽掩袱堅踏

而要麴心稍凹不然心厚濕聚致有中心腐黑之患矣另以生青蒿布以軒廳無風乾燥處安印出之麴於蒿上復以蒿盖之其上又以空簟覆之烺之五六日上黄衣方懸掛◯造真麪麴法麪要剛捜圓要小而薄烺法上同◯造䴸麴法用糯米以䴸汁浸一宿漉出以乾麵拌匀篩去浮麪紙囊貯之掛通風處盛夏爲之兩月可用造酒极醇◯造菉豆麴法白米菉豆各一斗用各器浸水經宿只取菉豆擲乾席上待半乾即漉出白米並菉豆臼內爛擣取出踏麴而圓要小而薄不然則留濕生蛀難禁烺法上同造酒每米一斗入麴末二升許味甚清冽宜用夏月又釀法雖如此米減五升可或云單用菉豆加真麪少許或云不用白米用粘米好◯造米麪法正

月初一日以白米或粘米水浸作末微蒸過踏作麯埋松葉俺成每釀米一斗入麯末二升烈〇秋麰亦作麯而酒味不烈〇麯陳二年則無力陳一年則好當年麯至冬亦可作方文酒〇造酒吉日丁卯庚午癸未甲午己未〇宜春氐箕夏亢秋奎冬危又宜成開日〇每朔造酒造麯造醋吉日正月丁卯乙酉甲辰丁未丙辰己未二月己巳丁巳三月己巳丙子庚子乙巳四月乙丑丁卯丁丑辛卯乙卯五月丙寅甲申庚申六月壬申戊寅己卯丁酉己酉七月庚午戊子戊戌庚戌八月己巳丁亥癸巳己亥九月辛巳戊子丙申戊申辛亥庚申十月丁卯甲戌己卯癸巳甲午庚子己未十一月己丑戊寅甲申乙未壬寅戊申

甲寅十二月丁卯壬申己卯甲申庚子壬寅乙卯庚申○忌戊子甲辰日滅沒日又忌丁酉日杜康死日○擇水凡造酒要泉味清甘若泉味不佳則酒亦不美○清明水及穀雨水造酒色紺味烈可儲久清明穀雨日取長江水造酒色紺味別盖取時候之氣也○秋露繁濃時作盤以收之造之名秋露白味最香烈○凡造酒用沸湯候冷調飯麯則免酸夏月尤宜此法○中原人作好酒法釀酒以泥封甕口莫令絲毫漏泄藏之數年其味轉佳纔泄漏便不中用○作酒腐本法白米一斗洗淨泚水冬十春秋五夏三日待米透心潤濕取蒸爛熟入麯少許手挼挼十分調勻納缸封口冬置煖處夏置凉處待消化成酒取用其味

微酸澁而滑爲好○白霞酒法白米一斗百洗作末盛于器以熟水三瓶乘沸調和待冷麯末一升半眞末一升半腐本一升調和極勻入瓮芬三日（一方過三四日待熟）又以白米二斗百洗熟蒸以沸湯六瓶調和待冷與本釀添麯末一升調和過七八日乃熟以紙心燃火入于瓮內驗其生熟熟則火不滅生則滅此後切勿添他水欲作旨酒則初釀調水時每斗以二瓶半爲限欲多出則工精時井華水二瓶添調（本方雖如此一斗米用麯五合是矣添釀二斗時不可添麯欲使色白則每斗用麯三合亦可矣）此方即俗稱方文酒霜後可釀若日候稍温則味輒酸矣○又方白米一斗十分精鑿百洗作末置大盆中以百沸湯三瓶澆之以杖攪和之務要勻合如粥候冷冷則其

面頗堅凝矣另用沸過水一鉢入真麯末(누룩가로)一升真末一升
攪勻停當然後以手揉前米末粥之堅凝者而亟旋旋添麯末
所調水須十分勻揉使無小核然後納淨甕內安置不凍不溫
處七日後開甕見之則略成酒狀即以白米二斗如前鑿洗爛
蒸候冷以熱湯六瓶澆合於蒸米之中候冷傾與前酒不用麯
攪合於蒸米中亦候冷入甕過七日後酒已成矣用紙燃法可
知其生熟矣用生紬佈或極細布佈上槽壓之爲上品美酒本
方雖如此每米一斗入真末五合爲率又云一斗之本加釀三
斗米亦無妨又云加入蒸米後以真末五合摻於甕中酒面爲
可蓋此酒宜造於九月晦十月初間方好若日候太煖則味輒

酸且糟過取清亦宜置於不凍不溫之處可矣○三亥酒法正月上亥日粘米一斗百洗作末煮稀粥待冷麴末真末各一升調和入瓮次亥日粘米白米各一斗百洗作末孔餅煮出停冷和前釀納瓮三亥日白米五斗百洗蒸熟停冷熟水三鎰盆調冷同入過三月用○又方正月上亥日白米一斗百洗作末蒸熟欲釀十斗者預以麴末五合為一斗米之皮式合麴五升調水三瓶納瓮置冷煖適宜之地次亥日白米七斗百洗作末爛蒸與前酒調之而每米一斗以水三瓶為率合水二十一瓶一處調和入瓮至第三亥日粘米二斗淨洗蒸之不用水調於前酒待熟蟻浮上糟蓋此酒性好沸溢必分釀諸瓮沸過合入一

甕可矣此酒燒作露酒則美烈○桃花酒法九月將精鑿粳米
二斗五升百洗作末活水二斗五升湯沸和匀候冷調麴末真
末各一升入甕待桃花盛開復以粘米粳米各三斗百洗經宿
合蒸活水六斗湯沸候冷匀調又待飯冷桃花二升先納甕底
並前釀和入桃花二三枝揷其中待熟上槽此酒常置冷處待
熟本方雖如此初釀减水五升合釀亦减水三四升味尤佳○
蓮葉酒法粘白米百洗浸水經宿蒸熟又熟水二瓶各器停冷
後和合之每米一斗以麴末七合爲率先鋪蓮葉於甕底次下
蒸米次下麴末必層層隔鋪切葉生水日熱則恐味酸須趁霜
前葉未枯時而釀之則香味異常雖過春夏不變傾甕取用後

以好酒替入香味依舊◯少麯酒法精鑿粳米一斗百洗作末盛陶瓮另用淨水二瓶以米末餘滓合之湯沸以其湯水匀調於米末候冷又和以碎麯一升五合納甕至七日又以精鑿米二斗百洗先以水湯沸洒匀候冷以前醸雜調之入甕至三七日澄清後用之每米一斗入水二甕爲率◯俗法欲釀一斗則先以好麯末五合真末五合浸於湯沸已冷水三瓶之中經宿翌日取精鑿白米五升浸水漉出作末入甑內蒸八分熟取出以所浸麯就其水中用手揉洗良久去麁滓又篩去細滓將蒸米末投麯水中亦以手揉之令無小核然後候冷納甕過七日另用精鑿白米五升浸水蒸於甑內爛熟取出乘熱納前甕中

慎手攪勻置凉處又過七日後開見甕內有浮醭痕用乾淨巾
拭去之直至無痕乃止二月初釀之三月望後方熟至五月則
味致變蓋此酒終始忌暖處亦忌日照處春酒之美無過於此
者矣一云米一斗用麴四合○別法正月初亥日尤好欲釀四斗米則先
以好甕盛井華水二十四食器納好麴末二升八合以東桃枝
良久攪之封待三日後傾出浸麴水篩上揉汁去其滓以其水
復納於甕中以白米二斗作末蒸白餠乘熱投甕中麴水良久
以前用桃枝攪之限以無塊封待二月初生以好粘米二斗蒸
飯又乘熱納甕中每日一次式以前桃枝攪三四日以厚紙堅
封甕中勿泄氣終始忌溫處時時以淨乾巾拭去甕中浮醭痕

白餠卽俗稱白勿伊餠也天寒勿褁置上堗不甚冷處天寒非時必麯酒方白米二斗百洗作末先以好麯末四升浸於四斗冷水中過一二日後以手揉之篩去滓以其麯水納甕中以前作末白米蒸白餠卽俗稱勿伊餠也蒸之柔熟置甕傍取投於麯水中七日後又以白米二斗洗蒸飯柔熟納甕又過十月見之則已落成酒矣撥甕上盡取全酒而用之其醅則上槽納飯加上時或以眞末五合納之好此是小麯酒易成之方也當節必麯酒則置冷處而非時所釀則置甕於房内上邊勿還甕矣此是釀四斗之方也○別方正月初亥日作本至第三日加之若早加於方沸盛怒之時則必沸溢難禁矣曾釀晦日作本亦

能出於花時矣◯、藥山春法欲釀十斗正月上亥日白米五斗淨洗浸水用好麴麁搗五升以五瓶水浸之翌日取出浸水米作末蒸熟作餅亦篩所浸麴去滓將前浸水並新汲水漉麴汁合為二十瓶調蒸餅乘熱入甕取東向桃枝攪之再三覆油紙細布袱置虛廳日久或有浮漚每每拭去之至二月晦間以五斗米如前淨洗蒸飯以添之待春末夏初間浮蟻色濃後用之味甚烈酌用時勿令入生水風要多釀以此法推之◯、正月上亥或日暄則餅及飯候冷入甕或日寒則過亥日釀之無妨但添釀視此退日要久用將酒倒清入砂缸埋不見陽處則雖經三夏味不變矣◯又方每米一斗用麴三合真末三合入水

二瓶半亦為旨酒或用水三瓶猶好凡欲釀十斗則以四斗為本以六斗添釀而添釀之米浸水拯出更不調水而蒸之仍置甕中待其熱氣少出便納酒本甕中以東向桃枝垂酒本力攪之餘法皆上同○鏡面綠波酒法白米一斗水浸經宿作末以水二斗作粥候冷入麴末二升調勻作本粘米二斗水浸經宿蒸熟以熱水三斗拌勻候冷與前本合釀待熟上槽可得酒五斗○又方粘米一斗作末為本白米二斗或三斗作末作粥釀法上同色可愛味殊絶且多出○又方白米一斗浸出作末以小鉢量水三十湯沸卽灌米末中用忽手相合入好麴末五合真末三合相和放冷入甕一七日後其味辛烈再以粘米二斗

百洗蒸飯入麯末七合眞末五合與前本合匀入甕過一七日以紙燃驗之熱則上槽埋甕陰地夏月味不變忌生水氣○方文酒法欲釀粘米三斗先以白米六升作末作餅如乾膠候冷以陳好麯末三升合餅打匀納甕四五日則成酒本矣以粘米三斗洽白作飯候冷傾出酒本和合之又以陳麯末三升冷水九瓶混同匀合都納甕中置溫冷適宜處三七日出必抑篘不壓恐氣泄不烈矣春夏則以湯水候冷釀之恐味酸此酒夏月味亦烈得方鄭伊川家新麯則冬月亦可用○碧香酒法白米一斗百洗作末用湯水二斗作粥候冷眞麯二升和合釀之七日後白米二斗百洗濃蒸湯水二斗匀調候冷眞麯二合合釀

待熟上槽法雖如此麯必少加方好○又方白米粘米各一斗
相雜百洗作末蒸熟用湯水三斗調白候冷麯末五升真末一
升五合相和冬七夏三春秋五日後又白米四斗百洗作末蒸
熟湯水六斗調白候冷以麯末一升與前酒相和入甕四時依
上日數數䔍又白米四斗如前洗末蒸熟湯水六斗調白候冷
納前酒候熟上槽○別法白米一斗百洗作末蒸爛沸湯五盆
調和候冷麯末真末各一升相和入甕七日後白米二斗百洗
浸潤爛蒸每一斗調沸湯二瓶爲率候冷和前本納甕待熟上
槽甕子以温水洗煖之禁生水氣○孫蟻酒法先以沸湯三甕
候冷調麯末一升經宿用粘米一斗浸潤蒸飯盛器候冷次以

所浸麴就其水中揉取汁篩去滓與蒸飯調和入瓮經三宿乃熟澄清後以酒醅少許浮而用之狀如浮蟻味甘烈正合夏節之用○地酒法白米一斗麴末三升松葉剉一升如常法釀入缸密封其封蓋擔不出生水之地析松枝作巢坎中納缸覆土七月而出○一日酒法白米一斗爛蒸好酒一鉢麴末二升調和置之溫處朝釀夕飲以粘米作飯釀尤好作末造粥釀亦可○又方粘米二升作粥不稀不稠入細末麴五合納缸中以杖燕數攪之至數三時辰待泡起即封缸口厚覆溫煗則至夕酒成清冽且有浮蟻矣○三日酒法水一斗湯沸候冷以麴末四升浸其內經夜白米一斗百洗蒸飯爛熟候冷以所浸麴濾取汁

去滓以其汁調飯釀三日乃飲釀時入好酒一鉢則尤佳○又
法冬用井華水夏用湯水冷之一斗麯末二升相和納甕白米
一斗百洗作末作粥不用麯納甕相和後三日成清酒○七日
酒法白米二斗百洗作末爛蒸麯末三升五合湯水三斗九升
相和入缸七日後用之○又法粘米一升淨洗作細末作稠粥
出熱氣待煩暖用末麯五合相和納廣底之缸以衾擁埋溫堗
內即時用粘米一斗百洗蒸之而味委甘水一鐥洒於甑米而
蒸之委烈則三鐥水洒而蒸之勿出甑待昨日釀本之時取調
其本復納缸內溫室內多覆衣衾待四五日移置冷處則凡七
日用之雖久藏味甘美○四節七日酒方白米一斗洗淨水浸

經宿取出作末蒸熟熟三瓶眞末五合麯末一升和合候冷入甕待熟用之粘米尤好○雜穀酒法粱秫粘蜀粘黍粘稷等米中一種或相雜一斗作末水二瓶半沸熟入末攪勻作粥待冷麯末眞末各二升調和入甕忌客水過三四日待熟又以雜米中一種或相雜米或雜白米尤好三斗作末作粥候冷與前本合釀過七日上槽過半熟後粘米或黍米三四升作末作粥加釀則味尤辛烈雖雜米必須作末釀之○松笋酒方要釀十五斗者先以白米十斗造三亥酒燒出白色露酒而其味必令平順若烈反不合用又勿令洩氣犯入不用矣露酒堅封甕缸置於通火氣之堗留待四五月間松柚新笋五六寸然後另用粘米五斗

内除出五升作末作粥而稀稠得中候冷和好麯末三升五合納瓮中此是酒本也過三四日後採取松筍如鼠尾狀者一筐勿爲剉切以手去其毛葉投於釜內沸湯之中少頃取出則苦味盡去矣攤置涼處即以前所餘粘米四斗五升浸潤蒸出候冷遂傾出酒本篩去滓以松筍粘飯酒本三味相和不用別麯後入瓮內過五六日後其味甘辛而猶未成酒旋以所燒置露酒皆灌於筍酒瓮中以油紙封固埋瓮涼處而勿令土氣犯入瓮內過十許日後榨篘取用經年味不變矣此酒為無比美品一云烹筍水同入作酒亦好又云此酒成後榨篘用盡復以燒酒如前灌之則酒味亦香○本法松筍正發時以粘米二升作粥如薏苡粥候極冷好麯七合相合打勻細

缸待味甘苦另以粘米一斗水淘蒸飯又以松笋採新嫩者截
去近下一寸許恐有松脂氣故也不去細葉精理之經沸湯取
出不必拆切候冷與冷飯相和即取粥篩去滓又與笋飯相和
如泥仍納缸待甘味生而苦味未出之時以白米三斗多入麯
釀常酒作燒酒味要猛劣得中盡灌松笋缸中三味相合之過
三七日後抑蒭取用用盡又以他白燒酒如前灌之松氣如舊
此酒經夏味不改雖過暮年無變埋甕地中亦好松笋略用一
斗許推此法多釀可也更關之則松笋不去毛只去蘆頭亦不
切剉每粘米一斗釀入笋四升許若多則味苦耳燒酒則每粘
米一斗讓所灌即白米三斗酒所燒者盡灌之其味愈烈益好

耳燒酒若有焦氣則不用又聞初二三斗釀燒酒灌之押篘用盡再灌一斗五升釀燒酒灌之則味好如初用盡三灌之酒又半減於再次而其味劣於初云耳四灌非所論也又聞再灌燒酒過三七日而用之如本法○過夏酒法粘米一斗實等百洗浸潤又以細末麴五合盛紬帒用湯水半瓶候冷浸之翌日取淨水八九合湯沸候冷取出粘米而洒白之蒸熟後和以浸麴水（麴帒就水中揉洗取汁去滓）納缸封固至三日開視其爛熟與否以白色性平順露酒灌之而若粘釀甘則用九鐥要味烈更加二三鐥要甘則量減灌之後七日上槽○又方粘米一斗百洗水浸一宿漉水洒水三四合蒸熟後以巾拭器使無水氣鋪其蒸飯候

冷以白色露酒數鍾沔調以飯粒散解爲度和麴末五合入缸
置不熱不冷處待其爛熟以白色露酒如上法灌之甘烈隨意
候其飯之盡解而上槽○又方好麴細羅七合裹於学布以湯
水三鉢候冷浸麴囊於其水待其翌其時取麴囊就其水中以
手揉洗出汁良久去其滓用粘米九升白米二升百洗爛蒸候
冷合於麴水納甕中以中品燒酒十砂鉢調之置不冷處二十
日後方熟雖過夏味不變切忌生水氣燒酒太烈不好太劣亦
不好必用中品方佳○露酒二斗方粳米粘米各一升浸潤作
末細麴九升湯水八升加之亦可交釀作本過三日粘米二斗
浸潤蒸飯待冷與本合釀七日後燒出而易上水十二次則其

味平順八九次則味極烈燒時用真木或麥稈藁等火勿使緩急○燒酒多出方粘米白米各一升相雜淨洗洸潤作末調於十椀水湯一沸作粥候冷和麯末四升經宿翌日用粘米一斗淨洗浸潤蒸過冷之和於前本納甕過五日味辛取二十鐥味緩矣○小麥燒酒法小麥一斗淨洗淘去沙石浸潤蒸令極熟下碓舂之細爛團作餅搡晒至半熟又舂之以麯末四升且和且舂又取出作餅用水一斗沸過候冷與餅納甕五日後燒之○露酒消毒方燒出時以蜜塗于承露瓶底則消毒味佳若蜜多則太甘少則無效量宜塗蜜○承露瓶口安学瓦以桂皮砂糖末置於学工則味殊絕色欲紫加芝根欲黃加梔子於学瓦

上○又以新好當歸剉置瓶內而承露則濕性稍緩味亦佳○
凡露酒頭滴者味太烈甚損人味亦不好取井華水斟量調之
少頃飲之佳○欲以麥酒燒露酒則必先以他露酒少許灌合
而燒之則味頗烈不甚醉人○取露酒堅封勿泄氣常置溫處
凡露酒瓶口勿以生艾及莧菜塞之經夜味卽淡矣○取味烈
露酒調蜜者夏月投氷片急手攪冷而飲之味絶淸爽○露酒
和醋飲之一盃輒大醉○荷香酒法白米一升作末造孔餠烹
熟待冷麯末五合拌搜調和釀之作本至第三日又以粘米一
斗洒水熟蒸良久寒之與本調和入尾禁客水之氣過三七日
乃熟(拌搜用烹餠水候冷若當夏月候熟浸缸冷水免壞矣)○梨花酒法正月上亥日前

期三日白米百洗浸水出細末細篩中不用水揑作塊大於鷄卵於甕中以松葉作隔層鋪置房上不暖處七日出鋪草席或生布上晒乾半日又埋松葉又如是一次後出晒令極乾藏置紙囊梨花開後經夏皆可釀之白米如前爲末作孔餅煮出停冷以所造麯末勻拌入甕數日一翻易春一七夏三七可用熟時置甕水中要酒稠甘則一斗入麯末七升要酒清冽則入三四升以煮餅水停冷調釀之或蒸米飯如常法釀之或以粘米釀之皆終始切忌生水氣此麯作塊時太燥則不堅太濕則中腐有青點○清甘酒法粘米一斗蒸飯麯末五合不用水以好酒一瓶半調和釀之其味如蜜○葡萄酒法葡萄熟者挼取汁

同粘米飯白麯釀之自然成酒味美山葡萄亦可○鄭酒法粘
米一升百洗作末作孔餅烹熟候冷入麵麯가로누룩一升與餅打
白納相適缸中待入甘味另用粘米一斗百洗蒸飯出熱氣以
熟水篩其缸中之本乃以蒸飯相和納前缸中二七日後可用
之此酒六七月可釀餘月不成○甘酒法粘米二升百洗作末
作孔餅烹熟麯末二升相和夏五日春秋七日後粘米二斗百
洗浸燗蒸熟候冷與前本調和納甕甕內拭淨生水氣待熟用
之○荷葉酒法粘米一升作飯和白麯末少許熟水晒調候冷
就荷葉上包釀之用木枝左右支撑之數日待熟始摘下荷葉
開包嘗之甘香滿口○秋䴜酒法秋䴜精舂水浸經宿後撥新

水三四次十日既過則半至腐傷以手挼之自碎然後去所浸水蒸爛以碓舂之而每糙米一椀許入陳好麯一掬和搗納無水氣之甕以好紙封固置凉處二七日後則香氣滿室方可取用○糙米酒法糙米炊作飯取出浸冷水三日後漉出晒乾後舂淨盡餘皮釀如米酒頗好亦可燒作露酒要燒每米一斗入麯末四升○栢子酒法欲釀米一斗取栢子仁一升磨碎如泥調方文酒之本而釀之飲之益人○胡桃酒法上同○卧松酒法就自卧生松身上鑿其上如馬槽形釀酒其中又以松木作蓋吻合塗以黃泥以草覆護勿令雨漏待熟取飲則清香滿口雖名酒亦可釀之○竹筒酒法就生竹鄧鑿穴釀酒如上法取蕪子一升微

炒研細盛綃帶浸於三升清酒經宿細細飲之下氣補氣治痰肥人○竹瀝膏法竹瀝好蜜及中品露酒量宜相和納甆釜中重湯而出用或加薑汁少許則亦無妨○梨薑膏法多取生梨自然汁好蜜量宜薑汁若干相和中品燒酒重湯上同○百花酒法採百花夏月難於陰乾或晒乾亦可欲釀米一斗用花半斤或三四兩爲可花多則味不美取花調飯麯納於酒本待熟飲之益人○枸杞酒地黃酒五加皮酒天門冬酒白朮酒戊戌酒（釀法見攝生編）○花香入酒方甘菊盛開時揀摘晒乾用甆盛酒每一斗酒以菊二兩盛生綃帒或疎布帒懸於酒面上約以一指高密封甆口經宿去帒酒味有菊香如臘梅一切有香之花依

此爲之◯酒醅欲熟時用甘菊去萼蒂生者二兩入醅攪勻次日早榨取其汁香美諸有香無毒之花亦可依此、、生柚子剝皮剉切盛絹帒懸酒上如上法若取皮投入酒中則未久令酒酸乖◯酒中漬藥法凡藥漬酒皆細切生絹帒盛之入酒密封經春五夏三秋七冬十日視其濃烈便可漉出取清服之滓可曝燥爲麤末更漬飲之每一瓶酒浸麤末藥三兩爲率◯救酒不沸法釀酒失冷有三四日不沸者即撥開飯中央以好酒傾入其中須臾便沸◯變濁酒爲清酒法凡酒未熟而把手取飲則全醅濃濁不能取清矣即篩其醅作濁酒還納甕中另用粘米三升作飯和細麯一升作團五六箇納甕三日清此是一斗米所釀爲醅者

也其多者推此計之◯收雜酒法人有各送酒而其味美惡不齊欲共一處擇清者將陳皮二三兩入酒封固三日漉去陳皮其味香美◯救酸酒法每一瓶取赤小豆一二升炒焦帒盛浸於酒中酸味即止◯每酒一罈甘草一兩官桂五錢砂仁五錢研碎入酒封固三五日酸味即去◯每酒一罈用鉛一斤令炙熱投入酒中封固一日酸味即去◯冬月造酒打扒遲而作酸即炒黑豆一升石灰炒黃二升量酒多少而加減乘熱傾入缸內急將扒攪過一二日榨則全美矣◯夏月水中釀酒法小缸釀酒安於掘坎內以大甕翻覆小缸就甕口所着處用土泥埋塞之即引泉灌浸則水雖沒甕不能入於小缸待熟出用◯飲酒防病法食麵後

要飲酒先以酒嚥去目漢椒二三粒則不為病矣○每一飲酒輒一漱口則無齒疾盖酒毒在齒故也此法亦令不醉洛陽人劉几行此法雖醉不忘年七十猶劇飲○喫燒酒一盃則即吸冷水一盃不為酒傷此即李相國陽元法也○養生紀要云暮毋大醉又云弃三防夜醉盖恐酒毒停聚害人臟腑也晦日不可大醉○杜康善造酒以丁酉日死故是日不飲酒會客百忌日曰酉不會客○凡大飽後飲酒大醉後飽食皆忌之凡大醉後馳馬大醉後行房甚忌之○好飲燒酒者久必患消中凡燒酒不可劇飲或致殺身矣○夏月醉酒喫桃杏之類或致暑霍難救○大醉醒後痛飲冷水則引水歸腎生病不少○凡賭飲

者先呑鹽一匙則飲酒必倍然頻數行之則恐損人以草藁末

少許置盞內即醉

食忌○粥後食白湯成肺癰○銅器合熱食汗滴食中殺人○日

月蝕未平時忌飲食凡人舊疾多由月蝕夜飲食之致○過熱

病後食蓴菜殺中蔟菜喪明食鯉再發即死差後百日食五辛

必目暗鯽魚臛羔之○蜜忌葱萵苣○蟹黃葱韭與蜜同食殺

人一云燒葱和蜜食促人氣必殺人○木麥與與猪肉食發熱

風鬚髮落○食果忌桃杏雙仁有毒勿食○食桃後入浴成淋

疾○銀杏多食令人暴亡○紅柹不可與酒同食○柹梨不與

蟹同食○凡果子落地經宿虫蟻食之者勿食且先熟先落之

果必有所藏毒虫不可遽入口中◯九月勿食被霜瓜令人成反胃◯食菌忌有毛者下無紋者夜有光者煮不熟者欲爛無虫者煮訖照人無影者春夏有惡虫毒蛇經過者皆殺人◯赤色仰面不覆者生田野中者皆毒◯誤食毒菌者往往笑不止而死須急救之生於楓樹者殺人◯食魚忌魚無腸膽及頭無鰓勿食三年陰不起女子絶生◯生魚目赤不可作膾◯魚目合者不可食◯鱉目凹不可食鱉肉與莧菜同食必成癖◯頭髮在魚鮓内者殺人◯鯽魚與麥門冬同食殺人◯生魚與牛乳酸物不可同食◯黃顙魚即鮎之類魚與荊芥同食殺人◯蛤肉不可與醋同食◯養生書曰莫食無鱗魚食之多命促◯春月

勿食鯽頭中有虫○食鳥獸忌牛羊豬肉不得以桑楮木蒸炙食之令人腹內生虫○六畜自死或疫死皆不可食牛馬肝忍殺人○鳥獸自死口不開者不可食○獸自死北首及伏地者食之殺人○凡肉及肝落地不着塵土者不可食○燥肉不乾者殺人○炙不動之肉不可食○豬肉落水浮者不可食○豬肉與薑同食令人漏精○肉中有如珠點者不可食○痼疾人不可食熊肉令終身不愈○諸禽肉肝青者殺人○雞及野鳥不伸足者殺人○鳥雞白足者不可食○牛豬肉同食牛與白酒同食生寸白虫○食肥肉及熱羹不得飲冷水○白犬肉與生葱同食九竅出血○牛酪與酸物不可同食又不可與生魚

同食令人腹內結癖

補遺○造蒸餅法白米五升浸潤作末湯水柔熟拌勻打和其稠如可造松餅者然以醇酒一甫兒（即小湯器）許加入之用手勻打納小缸置溫房中用衣被蓋之經夜開見則略有沸動之意取蒸餅機鋪淨布巾於其內以匙匙出米汁勻布於布巾上另用去皮蒸小豆和蜜作團成行列置於米汁勻布之上又以匙匙出缸中米汁滴於豆團之上則豆團在汁中自然成胎矣即細切乾棗柿熟栗栢子之屬縱橫點紋於豆團累累之上然後取大甑排疊安下蒸餅機五六於其內用蓋蓋甑而蒸出之○造真麵茶食法真末一斗重篩好蜜二升香油二升頓合印出板中

就熱鍋內鋪紙紙上散置色微黄便取出也○冬苽正果法老
冬苽削去内外皮瓤只取堅實之肉切方三四寸片用蜆灰拌
之留三日淨洗浸水退去灰氣安於板上又以板壓之待水氣
盡去再切方各一寸半許先熱鐺內乍炒過候水乾以蜜水灌
鐺內與冬苽片共煮之水將縮盡乃成另用好蜜火上微煉去
沫先納冬苽放缸中以其煉蜜灌浸而用之○木瓜煎法以鍮
刀切木瓜作薄片於錫鐺或陶器內蒸爛接置麁篩上取其所
下汁汁若三升以蜜一升竹瀝三合薑汁二合半相調納陶砂
缸中用油紙封之重湯待味合而用之○杜康酒方白朮一升
浸過作末作稠粥候冷以細麯末五合真末五合與粥共打納

置溫處二日以粘米一斗浸出蒸飯候冷又以沸湯一斗候冷傾粥本同和於飯中納於缸中四五日上槽可飲凡六日藥酒此方最好○又方粘米一升以水九椀作粥候冷入好麯末一升納缸埋溫處二日粘米一斗浸過蒸飯候冷傾出粥本與飯和匀納缸四五日飲以上兩方皆速成藥酒方而盖日子不久故似欠醲烈之味然百勝於常酒矣○

小麥麩醬法麥麩泡滓即豆腐滓等分相雜打爛作丸如手掌大入甕封固待自蒸取出晒乾作末以鹽浸之如常醬法每用三斗許泌之○四節醋法丙日曉取井華水一大盆以麯末三升炒黃調其盆水納缸오지항封固丁日曉粘米一斗百洗蒸之勿出氣覆於其麯水中以桃枝攪匀厚封之置向陽處成熟用之○

蒸鷄方肥雌鷄去毛羽以稾索作團擦去皮上令極淨用韭蒜川椒香油半匙醬一匙相和納鷄腹中以鐵線封合之倒鷄納於缸内以油紙堅封缸口用木横卧釜上懸缸其木之中下水釜中重湯煮之而朝火夕止終始武火煎之○石花沈菜法淨洗石花加鹽又取蔓菁葱白切作細薄片亦加鹽待其鹽透傾出醎汁煮之貯於缸中候其微温同沈石花菁葱而必使石花與醎汁多少相匀置温處覆衣被經宿食之○栢子酒法栢子仁一升浸水經宿淨洗磨成泥用水二斗一升煎至一斗去滓白米一斗百洗細末和栢子煎水納瓮十日後飲之袪人百病此方似與腐本或與麯末和釀而無其言疑有闕誤○治酸酒法石灰和水作片火燒紅

投酒中又方大豆炒納囊佇浸酒中又方泥澤재비納淨佇中浸

酒炒

雜方○造物料法黃芥子胡椒川椒乾薑等分爲末滴水爲丸每

用調和撚破入鍋出行時尤便○收臘糟法乾糟用鹽拌捺實

泥封則香帶酒味酸又不香○收芝麻油法芝麻子頸者打取

者多出油二三次打取者無肉少油○臘月宜榨香油生榨芝麻者

若蠶室內點燈諸虫不入用熬膏藥則大有神效婦人搽頭黑

光無虱○正月上亥日香油蛇蛟○冬月天大凍日取油則少

出○夏至間以麄瓶貯麻油盖之置屋上立秋間下之則上

明油也○西芥子油凡土地有不成芝麻則人家日用甚難須

取西芥子仁炒榨油入饌甚香美○鳳仙花子油入饌佳然甚損人齒○紫蘇子油紫蘇多種收子每九升加入芝麻子一升炒作末取油則極香益人○蔓菁子油取油法上同大能明目○急取蘇油法芝麻子一升炒搗細投沸湯中湯若太熱旋添冷水一鍾子許以木攪之置之良久開見則油浮水上即以匙頻頻匙出移下他鍋而煮之則水盡縮而油成矣忌見渡水來人油皆散○又法芝麻炒末少許置砂甫俔以水灌之暫安炊飯上少頃取見則油浮水面縮法上同取油足可供一客之饌矣○凡麻油取油經久則無香燃燈亦滅須時時榨用可也○荏子油頭畫打收者好必攤布席上日晒夜露六七日然後取

油燃燈則無煙油清且多出○凡荏子陳一年水浸一日曬日櫰之二年浸二日三年浸三日凡荏子亦不可大陳日櫰油少出○急取荏子油法生搗蒸於飯上取出包裹布袱置板上以礦石之類壓之油自流出矣○收草麻油法草麻子剝去外麁皮連殼炒令不焦取出冷之碓中爛搗如多滿一斗用水一大盆半相合攪勻入釜內沸動良久以手掬冷水於沸面令沸勢稍止則油浮水面即以瓠楪酌取其油貯於別器旋下於他器內投鹽五合許用火煎之則水氣縮盡但存正油每一斗得油四升其滓六畜食之輒死此油雖燃燈於婦人紡績之時而終不宜於讀書必損目○收食茱萸油法子黑即連穿折下著蒸

遅拋失矣納窠空竅中七八日則窠皆口拆出晒一日以手揉

取子簸淨炒焦舂碎爛成泥甑内蒸上氣榨油如常法復取滓

舂碎以箕簸之取碎皮碎粒置別器其餘完粒極力搗爛與前

皮粒相合蒸榨如上法第三榨法亦如再榨之法此油燈用甚

好然但不可讀書恐損目榨餘滓埋火則初着火時雖有臭不

好然一埋三四日宿火猶活此木作炭則留火倍久於凡炭矣

○造豆腐法同常法而委以細布絞汁數次下鹽滷則軟煮汁

用武火則不焦於釜底新青太造豆腐則甚美○造菉末法磨

破揀淨菉豆水浸去皮磑磨作汁納細紬囊揉洗於盆水中取

汁去其滓只取獨脚而澄之去水以匙挑出置油紙上晒之凡

蒜末必漉次絞汁於紬囊然後方佳三月初木葉未展時可造
澄之去水經一夜後晒之○夏月魚肉内安香油不臭○夏月看饌懸井中
離水寸許則不壞○造常滿盬法以不津瓮受十石者一口置
庭中石上以白盬滿之以甘水泡之令上恒有浙水須用時挹
取煎即成盬還以甘水添之取一升添一升日曝之熱盛還即
成盬永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴淨還仰之若黃盬醎水者
盬汁則苦是以必須白盬甘水此即玄扈先書之法也用東海鐵釜煮
出盬甚好不然用大海中滷多處煮盬脚粗醎甚者亦似好矣方雖如此恐無此理○麥芽須用秋麥二
三月或九十月可以養芽晒乾收之家中多有用處春麥及小
麥亦可芽之而終不如秋麥○鰒葅方柚子皮生梨細切全鰒

就溺以刀剜腹作囊以所切柚梨實其中用淡鹽水沉作菹即
熟食之有神仙風味出桑泉集並蘿蔔東菹而洗之似又奇矣

救荒

田家不幸遇水旱之災田畝失收則塡壑之患立至矣安可無設施之方坐待其死乎且飢困之餘飮啖失宜則雖生亦病尤宜致愼故並錄諸方於左

飢困將死時救法○飢困將死之人若頓食或喫熱物則必死先以生醬汁和水與之次以凉稀粥與之俟其蘇醒漸與粥食○飢而有浮氣者如上法救療後元氣稍實浮氣不消則千金木븕나무取皮不限多少煮取汁以米稀汁作粥量氣者之氣候而與之消氣腫極良○千金酒方先以糯米稈猥煎去稈次入千

金木皮再煎一二沸候冷入甕斟酌和麯末次日米粥待熟釀
清則味甘美服之消氣腫神驗凡釀時水二盆米一升為准
救荒物◯松葉安五臟能不飢其子與脂根及皮皆云辟穀惟葉
最能絶粒然必須和以榆皮汁可無大便秘澁之患◯松葉不
拘多少摘取生者搗作細末蒸曝用之加搗時自然成屑者晒
乾易搗或取葉二斗太一升炒過乘熱合搗則作末甚易若蒸
搗再末則可減苦味然不蒸者尤有氣力◯松葉搗碎成俗浸
於流水中經三四日取出蒸晒或烘乾搗末則其味甚甘◯松
葉三合米末一合榆皮汁一升和匀作粥可以朝夕度飢盖松
葉性澁榆皮性滑和之以穀末能益胃分利二腑不但備凶歉

而已善攝養者用此則勝於五穀膏粱亦可以治病延年如無榆皮則作粥代以白脂麻汁不妨○松葉末二合太末二合和冷水服之走一息不飢常須盛帒帶之○松葉摘取熟搗則葉糜碎成泥以穀末作淡粥舊方初搗成片曝乾更搗爲末其爲末遲味亦不好至於以榆汁作粥則味極惡不堪食而此方則可以卽時爲末亦甚好○松葉久食大便不通則太末一二匙和水飲連二三日卽通以太末和作粥或以生太浸潤嚼食則大便不堅秘○久服松葉生瘡取瀑下靜水底塵泥塗之卽差○松白皮蒸熟食之辟穀不飢救荒方曰必和穀末而食之乃可以生○松脂採自流出通明者以桑灰汁煮五七沸漉投冷

水中凝復煮之凡十遍者一斤白茯苓水飛末四兩合松脂末
蜜丸服或每晨和水服可以辟穀長生蓋松脂恐塞實腸胃不
可單服○松子待纔熟未落之時連枝折下取窠晒乾收子或
蒸或炒作末或蜜丸或作散水調服可以療飢斷穀○側栢葉
同松脂煉過者久服斷穀不飢○榆皮荒歲人食之以當糧取
白皮搗末和水服性滑久服不飢末用白皮不如取汁之爲易
且良其實與葉亦可採用取皮不拘老嫩採取搗碎盛於陶器
或水槽浸水取汁用汁盡添水攪之汁出無窮○榆白皮末一
升米末一合松葉末一合白湯和勻作餠納沸湯中熟過放冷
取食或皮末一升米末一合白湯作餠烹食或以油少許灼之

作煎餠食如無油用蠟灼之亦良○橡實去殼即爲或蒸或煮可免生虫水浸去澁味晒乾作末作粥作餠惟意所欲和蜜作茶食甚美最益人實中不飢○桔梗淨洗爛搗入俗浸水踏之盡去苦味自然糜爛成泥和穀末蒸熟或蒸之於炊飯中食之不飢雖無穀而食之亦不飢○葛根去皮淨洗爛搗水飛去其滓取成泥泥洸澱去水和米末作飯粥食之不飢○白茯苓善能斷穀不飢必水飛去膜服之○朮(삽듀 븓긔)去皮晒乾作丸作散皆可服以代糧有人避亂山中飢困欲死採朮服之遂不飢至數十年還鄉里顔色如故○薯蕷根(마)蒸熟食之或搗粉作麵食之卒年可以充糧不飢最佳○旋葍根蒸熟食之不飢○萎

蕤둥구레味甘平無毒補虛勞與松皮等物同煮熟食之最好療

飢○黃精듁대불휘其葉對生爲黃精不對生爲偏精功用劣產平安道久服斷穀不飢甘美

易食根葉花實皆可服餌或蒸熟或晒乾丸散隨意荒年可休

糧○天門冬取根蒸熟去皮心食之甚香美荒年足以斷穀止

飢○百合지나리불휘葉間生黑子者是採根蒸煮食之甚益人可

休糧○何首烏새박불휘採根蒸煮丸散任意生喫亦可休糧○蓮

根子菱芡仁皆可休糧法見攝生○芋俗稱土卵或稱土蓮一名玉芝煮熟食之可

以當粮而度飢年閻邑山寺有僧專力種芋歲收極多杵搗如

泥造墼未燒甎爲墻人莫測其所爲後爲大無民多餓死獨此寺

四十餘僧食芋墼免飢死人始異之○烏芋올믜卽鳧茨俗名烏昧草作粉

或蒸熟食不飢○蘿蔔根 댓무우 早朝煨熟食之不飢不寒○蔓
菁 쉰무우 春食苗夏食葉秋食莖冬食根可以備飢歲其子水煮
每每去滓沫煮凡三遍令盡苦味晒乾搗末水服二錢日三次
久漸增服可以辟穀服至二三年亦治青盲○兎絲子 새삼씨 作
飯常食可以療飢亦治風疾有一人荒年食一斛素患半身不
遂即差其後發背癰服金銀花二斤便自消○薺菜性溫和中
利五臟煮粥喫能引血歸肺令人明目最好療飢蔡西山讀書
時常喫此菜○羊蹄 소롯 取芽煮羹亦足充飢○栗子煨熟食之
令人耐飢○大棗久服不飢金堤縣一士人取松葉一指包大
棗細嚼日食三四次辟穀○海松子 잣 食之不飢○小柿 괴욤 蒸

熟去核與棗肉同搗食之代糧○乾柿並黃栗紅棗胡桃皆去
皮碓內同搗團作厚餅或印作磚塊晒乾收用古有異僧預求
右物積久至多遇荒歲喫此全生○榛子久服令人不飢○黑
豆黑豆一升貫衆회조미볼회一根細剉同煮豆香熟反覆令展盡
餘汁歛去貫衆只取黑豆空心日喫五七粒任食草木無妨忌
魚肉果菜及熟湯數日後不復思食矣○一方黑豆一升去皮
貫衆甘草各一兩茯苓蒼朮砂仁各五錢剉碎用水五盞同豆
慢火熬煎直至水盡棟去藥取豆搗如泥作芡實大磁器密封
每嚼一丸則恣食苗葉終日可飽雖異草殊木素所不識者亦
無毒甘甜與進飯同此方名避難大道丸○黑豆炒熟以棗肉

擣爲麨(糜食之類)可以代食○大豆黃芽服餌之可辟穀度飢歲○
胡麻(거믄ᄎᆞᆷ깨)九蒸九曝熬擣餌之斷穀不飢長生胡麻經蒸曝合
白大豆紅棗同蒸曝作團食不飢斷穀○白芝麻(一名脂麻 卽흰ᄎᆞᆷ깨)蒸
曝餌之可以辟穀○荏子(들깨)蒸熟烈日乾之當日開舂取米食
之亦可休糧○青粱米醋拌百蒸百曝可作糗糧辟穀○又方取青
粱米一斗以苦酒(쓴술)一斗漬之三日出百蒸百曝好裹藏之遠
行時一飡十日不飢重飡九十日不飢○糯米一斗淘洗百蒸
百曝擣末每日以三合許和冷水喫之得三十日都盡則可終
身不食不飢(此方似無是理)○粳米一升以酒三升漬出曝乾又漬又
曝酒盡乃止稍稍食之渴則飲冷水辟三十日一斗二升辟周

年〇檀葉딩나무입槐葉노틔입蒿葉쑥입及田菜山菜二月以後則當
可以採取救飢然必和穀末而食之乃可得生須自穀物稍有時預
爲樽節和雜穀食之無使頓盡〇食蠟法嚼蠟方寸終日不飢合大棗咀嚼則
易爛〇蠟二兩熔化以大米三合炒過投入令乾嚼數日不飢
喫胡桃卽忌食〇黃蠟爲油入白麵一斤作煎餅飽食百日不
飢〇黃蠟合煉松脂煉法見上杏仁去皮尖及雙仁棗肉茯苓末水飛等分爲
末作丸服五十丸便不飢〇白茯苓末四兩白麵八兩水和以
黃蠟代油煿成煎餅飢食一頓便絶食三日後飲脂麻湯以潤
腸胃〇黃蠟松脂白茯苓甘菊花等分爲末煉蜜和丸如彈子
大每一丸白湯嚼下辟穀不飢

劉景先服黑豆法(　)黑豆五升淘洗蒸三遍晒乾去皮爲末大麻子 삼씨 三升 一作五升 湯浸一宿漉出晒乾蒸三遍令口開去皮爲末用糯米粥合化擣勻成圓如拳大再入甑蒸之從夜至子住火至寅取出盛磁器盖定勿令風乾每服一二塊以飽爲度不得喫一切物第一頓七日不食第二頓七七日不食第三頓百日不飢第四頓永不飢容貌加勝更不憔悴渴則研大麻子汁飲之以潤臟腑若要重喫物服葵菜湯以解之或葵子三合擣碎煎湯冷服亦可一方有白茯苓四兩

驪山老母絕穀麥飯粥(　)黑豆五斗大麻子一斗三升棗肥大者一斗最黑豆淨水淘過蒸一遍晒乾去皮又蒸一遍又晒令乾

麻子以水浸去皮共棗同入甑内蒸熟取出去棗皮核三味一處爛搗又再蒸一遍團為拳大又再蒸之從初夜至夜半令藥香熟便去火以物密蓋之經宿晒乾搗羅為末任性喫以飽為度遇渴飲新汲水麻子湯栢葉湯（側栢葉）茅一服七日不飢二服四十日不飢三服三百日不飢四服約二千日不飢若人依法服之故得神仙奇人服之即得長生甚是殊妙切不可亂傳若食他之損人如要食即以葵子為末煎湯服之其藥即轉下如金色此藥之靈驗也○凡服辟穀藥只飲水勿食他物者水穀二道不同也故不相為害若誤他食即秘結肛門氣塞不通冷汗出疼痛急以中指納肛門摳取燥糞止痛誠欲下之服葵菜

汁葵子湯預取下所服藥百無所損矣胡桃肉食之亦解之

左元放救荒法○擇取雄黃黑豆三七粒先者熟挼之謂手摩令良久也煖氣徹豆心先一日不食次早以冷水吞下魚肉菜果不復經口渴則飲冷水初雖必困十數日後體力壯健不復思食矣○

行路不喫食自飽方芝麻一升紅棗一升糯米一升共爲末蜜丸彈子大每喫一丸水下一日不餒

千金麨方○麨者即糜食之類也用白麵六升蜜二斤香油二斤白茯苓四兩生薑去皮四兩乾薑炮二兩甘草二兩右爲細末拌勻搗爲塊子蒸熟陰乾爲末每一匙冷水調下可百日不飢用絹袋盛之可留十年○大麥麨方小麥亦可爲之大麥一斤白茯苓

末四兩以牛乳和爲方寸餠子煮熟飽食可百日不飢○晩種
之小者謂之秈白秈米一斗擇圓通者浸出蒸至七分熟蒸畢
晒乾以糯米三斗如常造酒法用細料麯取酒醅笭極乾將酒
醅漬蒸米晩取晒乾又泡又晒酒醅盡爲度將淨罐貯米每用
一撮以冷水呑下可飽一日或用飮食任意

取穀末法○白米一升可出末二升五合皮麥去芒連皮炒作末
可出二升粟稷亦同大抵一升米末約二升五合可供二十五
人一手米可供二百五十人若供一人則可資四朔三斗之米
可備周歲此言以米末一合和草木雜物而食

作糝法○木麥花大豆葉與角각지作末和穀末作糝蒸食極良如

無此等物取穀根細末作糝食之亦能度飢不浮○大豆角烹熟溫堗鋪乾作末浸水澄清再三易水去毒後作糝極好○木麥半熟莖葉柔軟時取乾之並莖葉細剉炒擣篩末和水食之一鉢足當一盂飯可度朝夕若未及秋刈取則以徑打之藁炒擣作末如上法食之但秋後刈者不可單食須和穀末乃可○桑葉四五月茂盛之時採取曬乾納篅中愈多愈好如遇荒歲作末和穀物末食之則不飢亦可喂猪羊牛馬且飼蠶則作繭堅厚

救荒醬法○凡荒年無醬物則雖食草木菜蔬之屬定胃甚難必致生病故收錄雜醬之方須極力措辦可也○大豆葉洗淨煮

熟候汁濃入甕平滿酌量和鹽則自成清醬勝於豆醬○大豆角콩각지烹爛和鹽閤入末醬泥之爲醬甚好雖無末醬亦可未烹前必浸水去毒煮用爲宜不然傷人○沙參桔梗去蘆頭洗乾搗末篩過入帒浸水去苦味緊握去水入甕約末十斗入末醬一二斗於其上量宜泥之皆熟爲醬本方雖如此嘗驗之多

○又方沙參桔梗打去皮洗去泥流水或泉井中待苦味盡出去水氣爛搗略洒鹽緊握作團如末醬狀暫乾後納甕中次積末醬入鹽一依常例兩物與末醬等分亦可就熟然後用之以醬汁用之以盤餐無不宜

多取清醬法○取可用十斗之甕當腰中橫撑木五六枚以草席

結網絪俗稱甑底或編藁爲小簾鋪於其上以隔其上下而入置末醬五斗於其上注鹽水滿甕則既熟爲滿甕清醬矣○榆實醬法見治膳

松筍酒方○冬取竹筍滿盛於大甕中注極温湯水令滿甕過數三日後撈去松筍取甕水篩去滓還注甕粘米一斗蒸熟麴一升和甕水釀之封甕口過十五日其味甚烈雖留多日不變

謫仙燒酒方○白米一升五合百洗經宿作末湯水四升作粥候冷好麴末三升和入甕夏三冬五日後粘米一斗百洗經宿蒸飯本酒和合入甕待熟分四燒注之則每注一分得四升合得一斗六升味好此方入救荒可疑

嚥津服水法○凡人雖非荒歲不幸遭危難絶食之境饑餓欲死便用此法可以得活○嚥津法便閉口以舌攪上下齒取津液嚥之一日得三百六十嚥便佳漸習乃可至千自然不飢三五日疲極過此便漸輕强○服水法若有水處卒無器便以左手掬水呪曰承掾吏之賜真乏糧正赤黄行無過城下諸醫以自防呪畢三叩齒右手指三叩左手如此三遍便飲之有杯則水尤佳如法日服二升不飢○服六天氣法春食朝霞日欲出時向東氣也夏食正陽南方日中氣秋食飛泉日欲没時向西氣也冬食沆瀣北方夜半氣也並天玄地黄之氣是為六氣皆令人不飢延年無疾一云平明為朝霞日中為正陽日入為飛泉

夜半爲沆瀣並天玄地黃爲六氣昔有人墮穴中其中有蛇每日作此氣服之其人依蛇時節飢時便服日日如之久漸有驗似能輕舉啓蟄之後與蛇一時躍出

辟寒方〇天門冬白茯苓等分爲末酒服二錢日再則大寒時單衣汗出〇清蜜一匙呑下最能禦寒〇川椒二升白附子四兩炮裂去臍羅末右以清水一斗二升洗椒再宿取汁入白附子末於銅器中慢火熬可丸即丸梧子大每日空心温酒下二十丸一月冬月可以單衣〇馬牙硝細末調唾塗手足面冬月迎風不冷〇俗方烟草梗葉大而毒多者四五斤去脊取包兩足仍着襪其上則冬月馬上令足不冷甚效

辟瘟方○常以鷄鳴時淨心存誦四海神明三遍則辟百鬼及瘟疫火災甚驗東海神阿明南海神祝融西海神巨乘北海神禺强禺音雍此名家中兒小外皆誦之尤效兒能學語者使教誦之亦可○取色白水磨石繞宅築積如墻至大門左右而止大門左右以朱砂大書[illegible][illegible][illegible][illegible]四字貼之○取老龜三箇掘庭中埋之而空其中使之不死以土覆平則辟瘟最效龜善服氣雖不食不死待瘟疫収淨於遠延放出其龜於舊處○除夜剝楮皮搆桑枝井中辟瘟○除夜爆竹庭中則辟瘟○端午日以艾為人懸門上○七月七日男吞大豆七粒女吞小豆二七粒○蒼朮日日代香燒之辟疫氣○乾牛糞燒之亦可或塗門壁元梵恢漠四

字朱砂書而佩之呑服○石雄黃刻作人形佩之鬼神不敢近
千金木 붉나무 取作笠纓或作珠佩之能辟邪辟瘟○馬蹄作屑
二兩盛絳囊帶之男左女右○側栢東向葉採乾細末或湯或
酒服○東向桃枝細剉煮湯浴之○燒酒大辟惡氣凡人欲以
不得已之事有所經過於瘟疫之方須飮醉燒酒而行則自無
不好而若當瘟氣流行之時托以制惡氣日醉不已不幸染痛
則疫熱一時並作往往不救者甚多愼之可也○務成螢火丸
辟瘟疫惡氣百鬼虎狼蛇虺蜂蠆諸毒及五兵白刃盜賊凶害
螢火鬼箭蒺藜各一兩雄黃雌黃各二兩 精明者爲雄黃凡産山之陽者爲雄
産山之陰者爲雌如鷄冠明徹者佳 赤 羖羊角 煅存性 一兩半礬石 火燒 二兩鐵鎚柄

取入鐵處燒焦一兩半俱爲末以鷄子黃丹雄鷄冠一具和搗如杏仁
大作三角絳囊盛五丸帶左臂上從人繫腰中一方羚羊角鍛竈灰鐵鎚柄各
二錢半昔劉子南得此方於道士尹公後與虜戰敗被圍矢至子
南馬數尺皆墮地虜以爲神人解圍而去此丸掛戶上亦可防
盜○老君神明散川烏炮四兩附子炮白朮各二兩桔梗細辛
各一兩右爲麁末絳紗囊盛帶之一里人皆無病○蘓合香圓
每取大丸浸一瓶清酒中時時飲之最辟邪疫之氣又絳囊盛
三丸當心帶之亦然○屠蘓酒白朮一兩八錢大黃川椒桔梗
桂心各一兩五錢虎杖根一兩二錢川烏六錢剉盛絳囊十二
月晦日浸井元日早曉取出入二瓶清酒中煎數沸東向飲一

盃從火至老服之三朝以其滓還浸井中一人飲之一家無疫一家飲之一鄉無疫

不傳染法○凡瘟家自生惡氣聞之即染以香油抹鼻端又以紙撚或草莖探鼻嚏之佳○石雄黃調香油或水濃塗鼻孔中雖與病人同床亦不相染初洗面及臨卧時點之○入瘟家以紙撚蘸香油並雄黃朱砂探入耳鼻內最能辟穢毒之氣○入疫家先令開啓門戶以大鍋盛水二斗置堂中心取蘇合香圓二十丸煎之其香能散疫氣病者各飲一甌後醫者乃入診視不相染○入疫家行動從容左位而入男子病穢氣出於口女子病穢氣出於陰戶其相對坐立之間必須識其向背既出以紙

撚探鼻中噴嚏爲佳○凡入疫家以右手中指書次字握固○

疫家以初痛人衣服納甑蒸之則不傳染○取嚏法皂莢炙去

去皮作末小許吹入鼻中則得嚏用半夏末亦佳如無用紙撚

或草莖探鼻嚏之

逐日瘟鬼所在○入瘟家宜避之初一庭中初二東壁下初三大門初四重門初五在外初六東壁下初七西壁下初八西壁下初九在外初十在外十一西壁下十二房中十三南方路上邸客十四在外十五後門侯客十六在外十七在外十八在外十九在外二十在外廿一西方渠樹下廿二路上師人廿三在外廿四在外廿五在外廿六在外廿七病人床邊廿八北方井邊廿

九在廟三十病人床上○逐時瘟鬼出入避同上○子日午入申
出在大門丑日未入酉出在大廳寅日申入戌出在前宅卯日酉入亥
出在屋中辰日戌入子出在藥店巳日亥入丑出在後門午日子入寅
出在 未日丑入卯出在東方申日寅入丑出在 酉日丑入午
出在家後戌亥日西南北方申時入在病人門户
疫病初起時治方○香蘇散香附子紫蘇葉各二錢蒼朮一錢半
陳皮一錢甘草炙五分剉作一貼入薑三片葱白二莖凡病疫
初起時每人服一椀可以預防痛亦可○初覺頭痛取芥子爲
末塡臍中隔衣一層以熱物熨之取汁即愈○粳米半升葱白
蓮根廿莖水二椀煮成粥加好醋一小椀再煮一滚服一椀取

汗卽差○葛根四兩豆豉一升同煎服○升麻荊芥穗紫蘇葉濃煎服出汗○熱病發狂取野人乾沸湯泆服又牡猪屎水漬取汁服之又地龍汁飲之又臘雪水飲之又水中細苔擣取汁飲之並效

大頭瘟治法○大頭瘟者頭面腫大如斗或潰裂膿出染此者十死八九用藥搐鼻嚏者可治不嚏者不可治也病人每日用藥嚏之三五次以泄毒氣左右看病之人亦日日用藥嚏之必不傳染過得十日不治自愈○嚏藥方玄胡索一兩半皂角川芎各一兩藜蘆五錢躑躅花二錢半右爲末用少許搐鼻得嚏○治方大黃酒洗四兩皂角二兩右爲末麪糊和丸菉豆大每五

十九或七十九菉豆煎湯呑下大汗為效又羌活黃芩酒炒大黃酒蒸各一錢煎水時時呷服妙〇頭痛三日內九味羌活湯日再三服出汗即差作丸彈子大磨服亦效〇頭面腫盛宜周匝鍼刺以出悪血妙

辟虫方〇辟蛇法養鵝能辟蛇〇燒羖羊角蛇即遠去〇墻籬四圍多種草决明蛇不敢入〇用倒流水研墨書龍字貼四壁柱上〇多用小尼磚尾鴟儀方二字置四處蛇見之自畏退〇端午日午時用朱砂書茶字貼之蛇蝎不敢延〇清明日取戌方土煎狗尾作泥塞户內孔穴則蛇鼠諸虫永不敢入〇燕巢引蛇要去燕巢書戊字貼於燕至處則燕不來或用白紙朱書鳳

凰二字貼巢上或以海艾數莖插巢上皆令燕不來若燕來巢巢形如壺甚利人家勿用前法只作防蛇之道可也○凡山行時身上帶石雄黃或研水塗脚心蛇自遠避○或默念儀方不見蛇狼念儀康不見虎○入深山將後裙摺三指插於腰蛇虫不敢近○凡蛇行觸蔔萱則目瞑○五日書儀方二字倒貼柱脚上避蛇虫○無灰木刀柄辟蛇○黃柰辟蛇

辟鼠法用木刻猫兒一箇以赤鼠屎調彩畫之鼠見自走○用黑犬血和蟹燒之諸鼠悉集○大雄鼠一箇倒其勢(陰莖也)而放之蒲屋自咬鼠死似猫○荷花梗塞鼠穴鼠自去○牛蒡子殼有刺刺尖有倒鉤鼠甚畏之着其身粘住即死故一名鼠粘子置

鼠穴可逼鼠○每月辰日（一云正月辰日）塞鼠穴無鼠○遇寅日以物塞鼠穴鼠自斷○逐月庚寅日壬辰日並滿日及正月上辰日塞鼠穴○三月庚午日斬鼠尾取血塗樑可永辟鼠○臘日（十二月初八日）捕鼠斷其尾至來年正朝斬之制鼠○臘日後遇除日收鼠頭燒灰于坎地上埋之永無鼠○凡鼠食鹽身輕食巴豆身肥食砒即死狼毒亦殺鼠

辟蚊虫法書風字間字貼於窓間壁上則無○用浮萍羌活爲末焚之蚊虫自死○鱉殼爲末燒之最妙又夜明砂燒之辟蚊兩物合燒尤妙○除夜五更使一人堂中向堂扇一人問云扇甚的答云扇蚊子則無蚊端午日五更亦依前法問答尤驗○端

午日取大蝦蟆一箇用好墨一塊納其口中紅線縛住取正午時方掘一穴深五寸埋之至第二日午時取蝦蟆口中墨於壁上畫葫蘆一箇用淨水噴三日蚊子盡入葫蘆內不可打殺欲其去時用扇扇去之取墨蝦蟆活則驗○端午日用麻線一條圍床周匝以蝙蝠血塗遍繫床四面絕蚊蚋○端午日取浮萍陰乾燒烟蚊子自去又去蜈蚣虱○鰻鱺魚即蛇長魚乾者燒室中蚊化為水○端午日用臘雪水洗屋下無蚊蠅○用土閉日泥壁用水閉日掛帳則無蚊蠅累驗

辟蚤虱法用菖蒲葱浮萍各一斤為末每用半盞許撒於席上次日皆死○乾菖蒲細切實席下又以麝香少許着在薦上皆可

去之○臘雪水日洒薦席能去蚤虱○凡人洗濯衣服於初繅內入水銀少許研勻繅衣其後虱不永生○帶砒礵辟蚤虱○羌活煎水令虱自死

辟狗蚤法菖蒲末糝席上極驗○茯苓末糝茵席下○木苽片鋪床下○清明日用熨斗內着火炒棗子於床下帳內上下令烟出令一人問炒甚的荅云炒狗蚤七問七荅則狗蚤不生○端午日用熨斗燒大棗置床下辟狗蚤以上諸法亦主辟虱○三月三日收薺菜花鋪床下去蚤

辟壁虱法빈대用紙書欠我青州木瓜錢七字貼於床脚上忽然不見一云張三賢買了木瓜不還錢一去三十年偏此貼床脚上

亦驗○白馬蹄燒於床下盡化爲血○麝香殼三箇爲末置床下即去○辣蓼晒乾鋪席下即除○浮萍燒烟熏之即去又辟蜈蚣○真驢毛氈辟壁虱○燒蜈蚣去壁虱又方浮萍雄黃木猕枝葉皆可熏○俗方老葛藤截取四五尺許橫安於屋脊上望之如大蛇則壁虱自無○取路上斷棄三紋草索長可四五尺者掛在竈壁上○取活壁虱數箇納生蛇口中使吞之○銀杏葉搗取汁和生太末塗房壁四隅則去之○綠猕汁塗之去壁虱○家中養鵓鴿壁虱蛇蝎蜈蚣自去○帶麝香可驅壁虱○蕎麥稈鋪床上鼻虫或燒作灰水亦可鼻虫似是노래기

辟蟣虱法人多虱者將及冬用水銀二三錢臘茶末一錢於掌內

以津唾調開將綿作繩授句在上以絹作帶褁之繫於腰間法雜

如此水銀為殺陽之品不可久近身◯百部根秦艽各一兩合搗為末燒烟放衣熏籠上熏之虱自盡落或用二味煮湯洗衣尤妙◯羌活煎水繳衣或生銀杏取汁少許繳衣無虱

辟頭虱法藜蘆為末糝髮中經宿虱自落或加百部根尤妙◯輕粉或水銀少許津唾調開搽髮一二日虱皆死◯羌活煎水和香油塗之虱皆死

辟蠅法端午日午時望太陽寫白字倒貼于柱上四處則無蠅子◯臘雪水洒几楪上蠅自去◯臘日用瓶罌盛豬脂四五兩緊封瓶口堂上房中廚內各懸一瓶當夏雖有蠅十去八九◯臘

月八日懸豬脂於厠上一家無蠅○元日平朝呑蒜鼓七粒令人終歲不於食中誤喫蠅子（蟾酥一蜆殼新水化開淨刷醮水遍刷巾帽之屬候乾則蚊蠅自不穢點）○因蠅法取敗壞生臭麪膠塗於大小盤盂屬如有家內設饌會客之事先一日置塗膠盤盂於壁穢或無隙空室或大櫝之中則滿家蠅子沒數聚集於膠器上卽闔其門而封之則家內便無蠅矣撤饌客散復開門放蠅○籠蠅法構竹作形如壺外以白紙糊之平其壺底中開一穴圓可容杏子壺口則為通塞之所見蠅集饌器之中悤以紙壺安於饌器之上則蠅皆驚起從壺底穴而入矣終日捕之恰滿壺中卽送於空閑遠處開壺口而放之○凡人家夏月苦於多蠅或以革扇楪之或以砒

飯毒之此雖微物何可輕殺雖殺之何能皆去徒損陰德而已有一宰爲關西泊平壤本多蠅其宰甚苦之一日出令城之內外每户使納三升死蠅蠅將盡捧其獨子素無病一日暴亡人皆言誅蠅之報不可鑑此而戒之乎

辟廚間諸虫法三月初二日（一云清明前二日夜）鷄鳴時以備宿冷炊湯（묵은숭늉）洗洗瓶口飯甑及一應廚物永無百虫游走爲害神驗○三月三日收薺菜花布廚上去虫蟻

辟井竈諸虫法清明前二日夜鷄鳴炊黍米熟取釜中湯遍洗井口竈邊地則無馬蝗百虫不延井竈甚驗○烏賊魚骨投井中虫盡死

辟諸物被蛀法用莽草燒烟熏之則蛀虫皆盡○七月收角蒿置
毡褥書籍中辟蛀虫○鰻鱺魚燒熏壇中斷蛀虫置骨箱中斷
白魚免生諸虫咬衣服○燒熏竹木辟蛀虫○芸薹평지置書中
無蠹患或燒烟熏書櫝中甚妙○竹器生蛀用桐油點蛀處則
止○凡書畫屛簇冊衣之屬皆用臘雪水造糊修粧則無蛀患
辟衣帛虫蛀法端午日取萵苣葉置於橱櫃中則蛀虫不生
辟皮物虫法七夕日晒乾華衣則無虫○以艾葉捲於皮內放在
甕中泥封甕口或用花椒在內卷收亦可○毛衣用無油漆板
匣收貯紙糊板縫不通風則不蛀蓋毛物收藏寒食前則不蛀
○白布在靛缸染則提出勿滌晒乾包貂鼠等皮則毛不落亦

不蛀○皮物用芫花末糝之不蛀或以艾卷置

辟朴回虫法馬蹄削作薄片置虫在處則無

防蜈蚣法夜間蜈蚣緣壁而来則必有聲如行落葉上即大唾一次於壁上則其聲便止急呼燈搜得以履底揲取之若以杖打斷則兩段各走此虫如殺一箇則必有一箇又来蓋雌雄相隨故耳

